



Une filière 100% locale

du champ à la baguette



Île-de-France Terre de saveurs
43 boulevard Haussmann – 75009 Paris
Tél : 01.55.34.37.00
info@iledefrance-terredesaveurs.fr



La baguette des Franciliens, 100% francilienne, 100% Produit en Île-de-France !

De l'épi de blé au fournil... La baguette des Franciliens réunit tous les bons ingrédients qui vont vous faire craquer pour elle !

Et il y a de quoi en être fier !

Du blé cultivé sur les bonnes terres céréalières d'Île-de-France, dans le respect de normes **exigeantes** et de **pratiques agricoles responsables**.

Du blé collecté et stocké de manière **rigoureuse, garantie et tracée** puis, transformé en **farine de qualité** dans un des moulins du territoire francilien, avant que des mains expertes ne pétrissent la pâte à pain qui sera cuite dans le four d'une boulangerie d'Île-de-France !

De l'agriculteur au boulanger, la baguette des Franciliens rassemble tous les professionnels d'**une filière engagée 100% locale et responsable** ! Reflet de toutes les compétences, elle associe tous les savoir-faire pour vous apporter **le meilleur du terroir francilien**.

La baguette des Franciliens, c'est l'emblème de tous les acteurs d'une filière engagée aux côtés de la Région Île-de-France pour **une alimentation de proximité et de qualité**.

La baguette des Franciliens : francilienne du début à la fin mais surtout proche de chez vous !

Le saviez-vous ?

L'Île-de-France, 1^{er} producteur de blé tendre



43 000 personnes sont employées par la filière céréalière



2 800 000 tonnes de grains sont collectées par an par 9 coopératives en Île-de-France, organisées à partir de 100 silos



Grenier à blé de l'Hexagone



22 moulins franciliens réalisent **15% du tonnage national de farine**



5 000 boulangeries



1 milliard de baguettes de pain vendu chaque année



Pour produire **25000 baguettes** de 250 grammes, il faut **5,5 tonnes de farine**



242 000 ha de blé tendre sont cultivés en Île-de-France